

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования и науки Тюменской области
Управление образования Администрации Нижнетавдинского
муниципального района
филиал МАОУ "Велижанская СОШ" - "СОШ п. Березовка"

Рассмотрено:
на заседании ШМО Филиала МАОУ
«Велижанская СОШ»-«СОШ
п. Березовка»
Руководитель ШМО
 Н.П. Рябкова
протокол № 1 от «31» августа 2024 г.

Согласовано:
Директор Филиала
МАОУ «Велижанская СОШ»-
«СОШ п. Березовка»
 О.Н. Громова
«31» августа 2024 г.

Утверждаю:
Директор
МАОУ «Велижанская СОШ»
 Н.В. Ваганова
«31» августа 2024 г.



Адаптированная рабочая программа
индивидуального обучения на дому
Профильный труд 7 класс
на 2024-2025 учебный год

Составитель: Сердюкова Т.К.
учитель начальных классов

п. Берёзовка, 2024 год

1. Пояснительная записка к рабочей программе по профильному труду (подготовка младшего обслуживающего персонала) в 7 классе (обучение на дому)

Рабочая программа по профильному труду по учебному предмету «Подготовка младшего обслуживающего персонала» предназначена для учащихся 7 класса с нарушением интеллекта, обучающихся на дому. Составлена на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19 декабря 2014 г.;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);

Цель изучения данного предмета является: осуществление профессиональной ориентации (овладение умениями, навыками и компетенциями), с целью подготовки к сознательному выбору профессии.

Задачи:

- ознакомление с трудовыми процессами
- формирование необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений;
- формирование у обучающихся, основ умения учиться и способности к организации своей деятельности – умение планировать свою деятельность, осуществлять ее контроль и оценку, взаимодействовать со сверстниками в учебном процессе;
- укрепление физического и духовного здоровья обучающихся.
- учить самостоятельно выполнять трудовые задания;
- работать над коррекцией и развитием личностных качеств обучающихся, сформировать знания о различных материалах и умения выбирать способы обработки, в зависимости от свойства материалов;
- формировать набор предметных (общеучебных) и личностных умений, необходимых для практической деятельности и в будущей профессии.

Наряду с этими задачами решаются специальные задачи, направленные на **коррекцию и развитие:**

наглядно-образного мышления;

- зрительного восприятия;
- пространственных представлений и ориентации;
- коррекцию индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Программа предусматривает проведение традиционных уроков, на которых используются различные **формы работы:** фронтальная, индивидуальная работа.

При проведении уроков предполагается использование следующих **методов:**

- методов организации и осуществления учебно-познавательной деятельности (словесный, наглядный, практический);
- методов стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности;
- методов контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности;
- методов исследования (наблюдение, анкетирование).

2. Общая характеристика учебного предмета

Программа по профильному труду в 7 классе включает следующие разделы:

1. Сохранение и поддержка здоровья
2. Работа на территории
3. Уборка помещений
4. Проверь себя

Программа предусматривает обучение уходу за деревьями, выполнению обязанностей уборщиков служебных и производственных помещений, пищеблоков, мойщиков посуды, дворников, рабочих прачечной. Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению, уделяется внимание этике поведения. Для учащегося 7 классов с легкой степенью умственной отсталости для отработки общетрудовых умений, дается подробное объяснение заданий, инструктаж по ТБ, практический показ приемов и этапов работы, предлагаемые образцы для подражания. В процессе обучения учащийся изучает порядок и этапы уборки с соблюдением техники безопасности, уход за растениями.

3. Место учебного предмета в учебном плане

В учебном плане филиала МАОУ «Велижанская СОШ» - «СОШ п. Березовка» в образовательных компонентах 7 класса для индивидуального обучения имеется предмет «Профильный труд». На изучение данного предмета в учебном плане в 7 классе отводится 1 час в неделю.

Итого за год: 34 часа

4. Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны **знать:**

- обязанности профессий младшего обслуживающего персонала;
- требования и условия профессий младшего обслуживающего персонала;
- правила ТБ при выполнении трудовых операций

Учащиеся должны **уметь**

- последовательно выполнять трудовые операции (разные виды работ);
- соблюдать дисциплину, быть ответственными;
- избегать конфликтов
 - накрывать и убирать обеденные столы;
 - производить стирку белья;
 - делать генеральную уборку помещений;
 - обрабатывать овощи и корнеплоды;
 - обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь, тару;
 - ухаживать за деревьями.

В процессе прохождения учебного курса большое внимание уделяется развитию у школьника чувства ответственности за порученное дело, самостоятельности в принятии решения, добросовестности, культуре поведения.

5. Содержание программы

«Работа на садовом участке», «Уборка в помещении», «Машинная стирка белья», «Обработка оборудования и уборка на кухне», «Работа в пищеблоке», «Генеральная уборка помещения», «Ежедневная уборка служебных помещений», «Гигиена питания», «Первичная обработка овощей», «Обработка корнеплодов в условиях пищеблока», «Уборка территории и помещений», «Обработка кухонной и столовой посуды, инвентаря, тары на предприятии общественного питания», «Правила пользования электроприборами».

В процессе обучения учащийся знакомится с гигиеной питания, подготовкой предприятий общественного питания к приёму посетителей, уборкой предприятий общественного питания, обработкой овощей и корнеплодов, с особенностями работы кухонного работника, с работой технического персонала служебных помещений.

6. Календарно-тематический план по профильному труду в 7 классе

№ п/п	Тема урока	Количество часов	Сроки	Наглядность	Словарная работа
1	Работа на территории Строение дерева: ствол, крона. Основные породы деревьев.	1		Плакаты по теме	<i>ствол, крона</i>
2	Осенний уход за деревьями. Приствольный круг, его значение. Правила вскапывания приствольного круга (секатор).	1		Деревья на участке	<i>приствольный круг</i>
3	Птицы-защитники деревьев	1		Плакат «Птицы»	<i>зимующие птицы</i>
4	Уход за корой и стволом	1		Памятка по правилам по технике безопасности	кора, ствол
5	Приствольный круг. Обработка приствольных кругов	1		Набор садовых инструментов	<i>Приствольный круг</i>
6	Уход за почвой осенью	1		Набор садовых инструментов	<i>Почва</i>
7	Подкормка деревьев	1		Карточки	<i>Подкормка, удобрения</i>
8	Украшение приствольного круга	1		Карточки	<i>Украшение приствольного круга</i>
9	Зачем дереву кора?	1		Карточки	<i>Кора</i>
10	Птицы-защитники деревьев от насекомых	1		Карточки	<i>Защитники, насекомые</i>
11	Забота о птицах-защитниках деревьев.	1		Карточки	<i>Птицы</i>
12	Уход за корой и стволом	1		Карточки	<i>Кора</i>
13	Повреждение коры от мороза и солнца	1		Карточки	
14	Секаторы для ухода за ветвями дерева	1		Карточки	Секаторы
15	Очистка стволов	1		Карточки	Стволы
16	Сам.работа. Побелка плодовых деревьев	1		Карточки	<i>Побелка</i>
17	Обрезка кроны деревьев: порядок обрезки, правила обрезки	1		Карточки	
18	Уборка помещений Помещения в жилом доме. Помещение кухни	1		Образцы деревянного инвентаря	<i>деревянный инвентарь</i>
19	Кухонная бытовая техника и	1		Карточки	<i>Инвентарь</i>

	оборудование				
20	Виды кухонных плит. Правила безопасности при пользовании газом.	1		Карточки	<i>столовая посуда</i>
21	Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства керамики и стекла, приёмы и средства для мытья.	1		Керамическая и стеклянная посуда	<i>керамическая, стеклянная</i>
22	Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья.	1		Столовые приборы	<i>столовые приборы</i>
23	Правила безопасности при пользовании электричеством	1		Образцы спецодежды	<i>спецодежда</i>
24	Посудомоечная машина: знакомство с работой. Правила безопасности при работе.	1		Карточки по ТБ	<i>посудомоечная машина</i>
25- 26	Мытьё посуды вручную. Оборудование для мытья посуды вручную на предприятиях общественного питания.	1 1		План выполнения работы	<i>ванна</i>
27	Бытовой холодильник: устройство, правила пользования.	1		Холодильник, карточки по ТБ	<i>холодильник</i>
28 29	Пищевые отравления: состояние человека. Профилактика пищевых отравлений.	1 1		Карточки, таблица	<i>профилактика</i>
30	Чистка кухонной раковины, чистка кафеля	1		План выполнения работы	<i>Кафель, раковина</i>
31	Последовательность уборки кухни	1		Требования к генеральной уборке	<i>Гигиена</i>
32 33	Ежедневная уборка служебного помещения. Общее представление о работе учреждения (предприятия). Значение (важность) документации.	1		Режим работы учреждения	<i>Учреждение</i>
34	Проверь себя. Рабочие профессии	1		Карточки	<i>Профессии</i>

7. Материально-техническое обеспечение

1. Учебная литература:

-учебник «ПМОП»7 класс для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы, авторы А.И.Галина, Е.Ю.Головинская, Самара 2020г.;

- интернет-ресурсы.

2. Научно-методическая литература:

-В.И.Медов«500 полезных советов»;

- С.И.Столярова, А.В.Деминкова «Обслуживающий труд»;

- В.Д.Симоненко «Технология»;

- Л.С.Абрамов «Азбука домоводства»;

- Комнатные растения./Сост. Е.Сербина. – М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2000;

- Журнал «Цветы в доме».

3. Литература для учащихся:

- Социально-бытовая ориентировка. 7 класс: поурочные планы по программе В.В.Воронковой, С.А.Казаковой /авт.-сост. Л.А.Бабушкина, М.В. Ковтонюк, З.А. Стульнева. – Волгоград: издательство «Учитель», 2013. – 160 с.;

Демонстрационные и печатные пособия

-плакат по теме «Строение дерева»;

-набор садовых инструментов

- набор моющих средств;

- плакат «Образцы посуды»;

- план выполнения работы;

- плакат «Набор продуктов»

- карточка «Правила этикета»

-предметные картинки;

-тесты;

Технические средства обучения

-Ноутбук

-Принтер

-Ксерокс

